

Tradition, Kreativität & Handwerk

Das ist unsere Leidenschaft und unser Bestreben. Wir legen höchsten Wert auf beste und ehrliche Lebensmittel. Sämtliche Produkte, die den Weg in unser Haus finden, sind von lokalen Herstellern oder von Lieferanten der Spitzengastronomie.

Wir wünschen Ihnen liebe Gäste, eine schöne Zeit auf dem Museumshof Senne.

Familie Eberlein & Team

Unsere Aperitif-Empfehlung

Buschkampsekt mit Rhabarber-Espuma 0,2 l / 8,50 €

Sparkling Juicy Tea/Rose-Darjeeling-Rhabarber (BIO)

0% Alkohol 0,1 l 4,00 €

Rosé Champagner, Haton & Filles, Cuvee Agathe Rosé, Frankreich

0,1 l / 14,00 €

Kraut & Rübchen

„Frühlingsbeet“

Junges mini Gemüse, Kräuter-Emulsion, Rhabarber und Bärlauch-Kapern

Offener-Raviolo

mit Champignon-Gulasch, Kohlrabi und falscher Rotweinjus

Spargel-Risotto mit Morcheln,

Erbsen und gehobeltem Parmesan

Weißer Schokoladen Crèmeux, Birne und „Frankfurter Grüne Soße“-Eis

Gebäck

Menüpreis 56,00 €

Weinbegleitung zum Menü 26,00 €

Lust am Genuss-Menü

Sauerteig-Brot / Dip

Schmackofatz

Gänseleber-Parfait mit Butter-Brioche,
Rhabarber, fermentierte und geblähte Lotuswurzel

Austern „Pléiade Poget – Frankreich“
mit Sauerampfer-Butter gratiniert

Morchel-Spargel-Ragout mit Portulak

Rinderfilet mit Ochsenmark-Petersilienkruste,
Banyuls-Jus, Sellerie und Anna-Kartoffel

Handkäs mit Musik

Namelaka Orizaba von Valrhona-Schokolade
mit Veilchenblütensorbet und Rumtopfbeeren aus 2022

Gebäck

Menü komplett 98,00 €

Menü ohne Käse 87,00 €

Menü ohne Käse/Auster 72,00 €

Weinreise komplett 49,00 €

Alkoholfreie Begleitung 25,00 €

Weinreise klein 32,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

8,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebeiztem Eigelb,

Trüffel-Kaviar, Pecorino und Gänselebercreme

17,00 €

3 Stück Austern Plèiade Poget mit Chesterbrot - Frankreich

12,00 €

3 Stück Austern Plèiade Poget – Frankreich

mit Sauerampfer-Butter gratiniert

15,00 €

Wildlachs mit Blüten gebeizt,

Schmand-Waffel, Sauerampfercreme und Blutorangen-Gin-Sorbet

18,50 €

Suppen

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

10,50 €

Spargelbrühe mit Kerbel und Spargel

6,50 €

Spargelcremesuppe

mit Bourbon-Vanille und Spargel

8,50 €



Westfälisch Genießen

Hausbackener Kastenpickert
mit Leberwurst und Pflaumenmus

14,50 €

Allerfeinster Wurstebrei

vom Schwein und Rind, Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln

17,00 €

Dicke Bohnen

mit gegrilltem Duroc-Schweinebauch, Kasseler und Bratkartoffeln

19,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,
Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

27,50 €

Spargel- das Königsgemüse

Portion frischer Senner Spargel

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter 23,50 €

+ Sekt-Buttersauce 3,50 €

+ Bärlauch und Gouda überbacken 4,50 €

+ Westfälischer Knochenschinken und gekochter Schinken 9,00 €

+ Rührei 6,00 €

+ Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten 15,00 €

Hauptgänge

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern

23,50 €

Steinbuttfilet mit Beurre blanc,

Morcheln, grünem Spargel und Kräuter-Quetschkartoffel

42,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

24,50 €

Geschmorte Kalbsbacke mit Spätburgunder,

buntes Gemüse und Bärlauch-Weizen-Risotto

26,50 €

Geschmorte Lammstelze mit Thymian,

Bohnen-Melange und Kartoffel-Sellerie-Gratin

27,00 €

Rinderfilet mit Ochsenmark-Petersilienkruste, Banyuls-Jus,

Erbsen, Sellerie und Anna Kartoffel

39,50 €

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien betroffen sind, fragen Sie nach unserer gesondert gekennzeichneten Karte. Zusätzlich gibt Ihnen unser geschultes Servicepersonal gerne individuell Auskunft.

Dessert

„Westfälische Götterspeise-Frühlings Edition“

mit Vanille-Stippmilch, Rhabarbergrütze und Pumpernickel

7,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

10,50 €

Dreierlei Sorbetauswahl mit frischen Früchten

11,50 €

Weißer Valrhona-Schokoladen Crèmeux mit Yuzu,

Matcha-Tee-Sud, Birne und „Frankfurter Grüne Soße“-Eis

14,00 €

Namelaka Orizaba mit Veilchenblüten-Sorbet,

und eingelegte Rumtopfbeeren aus 2022

14,50 €

Süße Senner Versuchung

(Auswahl unserer leckeren Desserts)

19,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse

mit Trauben, Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot

15,50 € / kleine Portion 11,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“ Glas 10 cl 6,00 €

Champagner, Haton & Filles à Damery, Brut Glas 10 cl 12,50 €

Omega 1868, WG Mayschoss-Altenahr Glas 5 cl 4,50 €

Offene Weine

	Weiß	0,2 l	0,1 l
2021 Weißburgunder, Qualitätswein, trocken Weingut Gies-Düppel, Pfalz		9,00 €	5,00 €
2021 Grauburgunder, Qualitätswein, trocken Franz Keller, Baden		9,50 €	5,50 €
2021 Chardonnay, BIO, Q.b.A., trocken Weingut Sander, Rheinhessen		9,00 €	5,00 €
2021 Bacchus, Q.b.A. halbtrocken Volkacher Ratsherr, Franken		9,50 €	5,50 €
2021 Soave Cuvée Classico, DOC Bolla, Italien		12,00 €	6,50 €

Rosé

2021 Ahr – Rosé Qualitätswein feinherb, Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, Ahr		10,00 €	6,00 €
--	--	---------	--------

Rot

2018 Spätburgunder, Qualitätswein feinherb Waldulmer Winzergenossenschaft eG, Baden		8,50 €	4,50 €
2019 Lemberger, Q.b.A. trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg		9,00 €	5,00 €
2021 Nikolaus N, Spätburgunder, Qualitätswein, Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, Ahr		12,00 €	6,50 €
2017 Crianza, Tempranillo, DOP, trocken, Finca Museum, Cigales-Spanien		11,00 €	5,50 €

Weine können Sulfite enthalten.